

伊勢・志摩の旬を まるごと味わう!牡蠣三昧に大満足!!



スペシャルサンクス:大吉の宿 山善 ご主人/山本善幸さん、株式会社丸菱製作所/戸松裕登さん、モデル/加藤未奈、text/photo:石川三紘



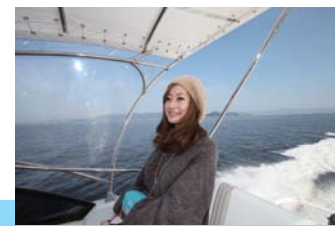
世界的に展開中のトマオーニング。アメリカのポートショーでも絶賛を受け、今後の展開が楽しみである。今回はトヨタポーター 28 に装着。実際に今回初めてロングクルージングを体験してみたのだが、視界が広く実に快適なクルージング空間を作り出していた。



クルージングにお出かけの際は必ず、救命胴衣を着用しましょう!

ウエストポーチ・ライフジャケット (自動タイプ) ¥18,270

今回ご紹介するグルメクルージングは三重県鳥羽市浦村にある「大吉の宿山善」さん。静かな大吉湾の入り江にあり、桟橋も広くボートでグルメクルージングに出かけるには凄く便利なお宿。こちらは牡蠣筏を持っているので、今からのシーズンは最高の牡蠣料理を食べさせてくれる。一番のお勧めはなんと言っても焼き牡蠣。ぶりっりの大粒の牡蠣を網の上に置き、貝が開くまで待ち、しばらく待つとパカッと貝が開き天然の牡蠣汁が溢れてきます。これは、余分な汁なので全部落とす、貝を逆さまにしてしばらく焼き続けると、身がキュッと締まってきて出来上がり。口に入れるとちょうどいい塩味



※必ず御自身で海図、GPS、魚探、天気予報等をご確認の上、安全に十分注意してお出かけ下さい。トラブル等発生致しましても当社は一切責任を負いません。

が残り、牡蠣の旨味が口一杯に広がり至福の瞬間です。他にもずらりとテーブルに並べられた料理は当然牡蠣料理。どの料理も工夫されており、かなりポイントが高く美味しそう。生牡蠣はレモンを絞り、ツルッ! 梅肉が添えられていてこれまた絶品! 牡蠣のカルパッチョはあっさりしつつも牡蠣の風味が残り、これもお勧め! 牡蠣フライはカリッと揚がり期待通りの美味しさです。牡蠣鍋、牡蠣入り茶碗蒸し、牡蠣のしぐれ等旬な牡蠣がずらりと勢揃い! 新鮮な舟盛りも付いていて、今回のお料理のお値段は、な、なんと五千円! 五千円の大サービスで食べることができるのです! テレビショッピングみたいになってしまいましたが、コースは五千円から用意されており、このコースはかなりお値打ちに牡蠣を頂くことが出来る。お宿の雰囲気もよく、ご主人は優しい笑顔の気さくな方で、女将さんは凄く美人! アットホームでゆっくりと美味しい食事を楽しむことがで

きる一押しのお宿です。蒲郡からお宿までは水面もよくトヨタポーターで約一時間。快適なクルージングを楽しむことができました。ポーター自体凄く乗り心地がよくて、静かで快適なのですが、更なるハイレベルなクルージングを演出してくれるのが、丸菱製作所さんが開発したトマオーニング。世界的にも特許が取られている優れたもので、今回編集部も初めて体感させて頂いたのだが、フライングブリッジにいても、かなり快適にクルージングが楽しめるのだと実感した。前方のウィンドウはボタン一つで開閉し、お好みの開閉幅にすることができ、風を調整する事ができるのです。視界も広くこのポーターにベストマッチでした。今回のクルージングの注意点は菅島を過ぎ加布良古崎をクリアしてからが、かなり注意が必要で、今回のコースは答志島と菅島の間を通るコースで、菅島西をぐるりと回り込むような形で走り加布良古崎を過ぎてからは速度を落とし、前方



フロントからロビーも清潔感に溢れ、素敵感じのいいお宿でした。窓からの景色もよく、テラスに出れば桟橋が一望出来るので、係留してあるマイボートの確認もでき安心です。



お風呂は広々としていて、クルージングの疲れを癒してくれます。露天風呂は海水を湧かしているのて凄くよく暖まりますよ！

全室お部屋はオーシャンフロント。静かな入り江が目の前に広がり、凄く静かで落ち着ける空間です。



ロビー奥テラスより見る景色は本浦湾が一望出来、凄く綺麗である。

<http://www.yama-zen.jp/>

お宿の山善

〒517-0025 三重県鳥羽市浦村町 1560
TEL:0599-32-5216/0599-32-5715
館内施設のご案内
■客室31室(和室25・洋室・ツイン各3)■宴会場100畳
■カラオケラウンジ■卓球ルーム■ゲームコーナー■駐車場30台(無料)



綺麗な女将さんが、焼き牡蠣の食べ方を説明してくれます。



見てください！大きな牡蠣ですよ！最高に美味しかったですよ！！



凄く親切にしてくださった、ご主人と女将さん。お世話になりました。本当に美味しかったです！

に筏が見えてくるので筏の手前でデッドスローにし、筏と筏の間をゆっくりと航行します。麻倉島を過ぎると左舷10時の方向に大型クルーザーが数隻係留されているのが見えてくるので、筏に十分注意をしながら、入港して行きます。筏にはロープが出ていますので、絶対に近づかないように細心の注意を払ってください。船を泊める場所は凄くわかりやすいですが、どこに止めるかは必ずお宿の人に確認してから係留してください。お食事は必ず事前に予約を入れてからお出かけください。コース料理のため突然行っても食べる事はできません。いよいよ食欲の秋？絶品の牡蠣料理を食べに、ぜひお出かけください。今からが本格的なグルメクルージングの季節ですよ！



今回の取材に協力してくださった、丸菱製作所の戸松さんとモデルの美奈ちゃん。絶品の牡蠣に大満足なお二人でした。